

**POTEL ET CHABOT**

**LA GRIFFE DES RECEPTIONS DE PRESTIGE DEPUIS 1820**

Riche en émotions et en souvenirs, la communication événementielle, mérite une place de choix dans l'éventail des moyens de communication.

Cette conviction, Potel et Chabot la défend chaque jour en servant l'événement avec un art incomparable. Intime, fastueux ou décontracté, original, classique ou même décalé, aucun style de réception ne nous est étranger. Une convention, un mariage, un séminaire, un dîner de gala... Quel que soit l'événement, Potel et Chabot conçoit la réception au plus près d'un projet, d'un imaginaire et d'une sensibilité spécifique.

Une réception organisée par Potel et Chabot inscrit pour longtemps l'événement dans les mémoires.

### *Une Histoire d'hommes*

---

Notre histoire commence en 1820 à Paris, le jour où Jean-François Potel, maître pâtissier rue Vivienne et Étienne Chabot, cuisinier réputé de la cour de France font pot commun et érigent les fondations d'une maison de traiteur à domicile haut de gamme : la société Potel et Chabot.

Très vite le succès s'invite à leur table, ils servent les rois, les institutions et organisent la plupart des grandes inaugurations de chemins de fer. Forts de leur renommée, ils achètent remises et boutiques, dont celle du magasin de comestibles du plus ancien traiteur parisien, le célèbre Chevet.

Au fil des années, chaque successeur scelle sa pierre à l'édifice. Ainsi, dès 1900, portée par l'incroyable réussite du banquet des maires (23 000 couverts dressés au Jardin des Tuileries), la Maison Potel et Chabot devient le traiteur de référence pour des réceptions à Paris, en France et à l'étranger.



L'histoire continue en France et dans le monde : une histoire rêvée il y a deux siècles par deux passionnés de gastronomie et d'art de vivre :  
Monsieur Potel et Monsieur Chabot.

## Nos métiers et savoir-faire

### Une Gastronomie d'Exception



Chaque jour, les Chefs de Potel et Chabot mettent tout leur savoir-faire en œuvre pour élaborer les créations qui feront la réussite d'une réception. Les matières premières de saison sont privilégiées, ainsi que celles produites à proximité des cuisines parisiennes.

Dans les cuisines de Potel et Chabot, c'est le travail manuel et les méthodes artisanales qui prévalent. Toujours fidèles à la cuisine traditionnelle, nos cuisiniers et pâtisseries n'en réinventent pas moins sans cesse formes et textures, réinterprètent la tradition et l'adaptent à toutes les demandes et tendances en composant les créations les plus contemporaines.

L'imagination en éveil, nos Chefs ont à cœur de créer la surprise de mille et une façons et développent, tous les ans, une nouvelle collection. Créations libres, coups de cœur, ces nouveautés sont l'expression d'un moment, d'une envie et d'une saison. Ainsi, chaque année, 150 créations issues de notre nouvelle carte rejoignent les 2 500 références proposées.

Pour toutes ces raisons, chefs étoilés, Chef Relais et Châteaux, relais gourmands, ainsi que de nombreuses familles, institutions et entreprises continuent à nous accorder toute leur confiance.



### La Scénographie de l'événement



De tous les arts, l'art de la réception est le plus éphémère, et l'art de la mise en scène est l'une des composantes majeures de la réussite d'un événement.

La direction artistique et les décorateurs de Potel et Chabot sauront, par leur créativité, magnifier chaque événement en créant de véritables univers sur-mesure : sélection de mobiliers, vaisselles, nappages, décors lumineux, tenues du personnel, art de la composition florale, du sucre érigé en sculpture, de la sculpture sur glace, de la porcelaine...

Témoignant du rôle essentiel que Potel et Chabot donne à la mise en scène de l'événement, 5 000 m<sup>2</sup> lui sont entièrement dédiés. Abrisant les ateliers de travail des artistes et artisans et la logistique, ce vaste espace permet aussi de conserver, dans les meilleures conditions, les matériels nombreux et variés : du sucre à la glace, des buffets aux cuisines roulantes, ainsi que toutes les collections d'articles de décoration et d'arts de la table...

### La Recherche de lieux

En quête permanente de lieux inédits et rares pour les réceptions de nos clients, notre équipe de recherche de lieux a référencé notre Maison dans plus de 550 sites à Paris, en province et à l'international : sites culturels d'exception ou musées singuliers, hôtels particuliers, lofts ou ateliers, clubs tendances et autres salles de séminaire...

En accompagnant ses clients tout au long de leurs recherches jusqu'aux visites des lieux présélectionnés, Potel et Chabot leur apporte l'assurance de recevoir leurs invités dans un cadre correspondant parfaitement à leurs attentes.



## La Cave



Chez Potel et Chabot, l'esprit du vin se cultive : regarder, écouter, étudier les accords mets et vins, choisir et proposer un Champagne, c'est connaître leurs origines, étudier leurs tempéraments, suivre leurs évolutions, les accompagner et les servir à leur apogée dans l'harmonie d'un repas.

Toujours à l'affût, nos sommeliers cherchent les nouveaux crus dignes de figurer sur notre carte et trouvent les nombreux viticulteurs avec lesquels nous tissons des liens de confiance et qui, spécialement pour notre cave, conditionnent de nombreux vins en magnum, ou autres « grands flacons ».

Champagnes ou grands crus peuvent ainsi être servis dans des contenants aussi dignes d'admiration que leur contenu : du double magnum ou Jéroboam de 3 litres que l'on vous présentera sur leur verseuse impériale jusqu'à 6 litres aux Salomon ou Melchior de 18 litres...

## L'art du Service

Chez Potel et Chabot, le service peut être à la française comme le maîtrisent nos maîtres d'hôtel, au guéridon, à l'anglaise ou à la Beaumont... Il peut requérir autant de maîtres d'hôtel que nécessite le nombre de convives, de deux à plusieurs centaines.

Minutieusement préparée, la scénographie du service permet l'évolution parfaitement synchronisée des maîtres d'hôtel. Le service peut alors revêtir les formes les plus surprenantes et les entrées en salle les plus impressionnantes.



## 1<sup>er</sup> Traiteur gastronomique casher



Potel et Chabot est agréé par le Consistoire de Paris et propose sous le contrôle du Beth Din de Paris une carte casher maigre, inventive, riche et raffinée de plusieurs centaines de références en mets et vins !

Un artichaut comme un risotto et poutargue, une raviole de mousserons au crémeux de cèpes, un aigle bar farci en croûte, un grand poêlon crumble pomme et poire, une marinère de mangue rôtie au jus passion...

Acteur majeur des réceptions casher depuis plus de 50 ans, Potel et Chabot a souhaité agrandir et moderniser ses installations casher, afin de répondre aux dernières normes d'hygiène et techniques de cuisson en vigueur, en inaugurant en septembre 2011, une grande cuisine entièrement réservée à l'activité casher.

Autant de moyens mis en œuvre pour répondre à une demande croissante de la communauté pour une gastronomie fine, généreuse et gourmande dans le respect le plus rigoureux de la cacheroute.

## Les Grands Événements et Potel et Chabot

Il existe des événements qui, une semaine, une quinzaine durant ou plus, vous entraînent dans une aventure au long cours. Chaque année, Potel et Chabot est fidèle à ces grands rendez-vous des plus divers : sportifs, culturels, mais aussi industriels, aéronautiques...

À chaque étape, les équipes de spécialistes Potel et Chabot s'engagent aux côtés de leurs clients pour répondre à toutes les demandes d'aménagement de site et de créations de menus gastronomiques. De Roland-Garros aux Salons Aéronautiques, de la Biennale des Antiquaires au Chantilly Arts & Elegance Richard Mille ou aux autres grands rendez-vous nationaux ou internationaux (Grand prix de Formule 1, 24H du Mans, Coupe du Monde en Russie, JO à Rio...), la créativité, la précision et la gastronomie hors du commun font la réussite des grands événements signés Potel et Chabot.

Potel et Chabot remporte en 2018 l'appel d'offres du PSG pour le lot VIP des hospitalités.

### Les Événements Sportifs



Chaque année, Potel et Chabot redouble de créativité et d'esprit d'innovation pour apporter aux événements sportifs d'envergure internationale une note gourmande et raffinée :

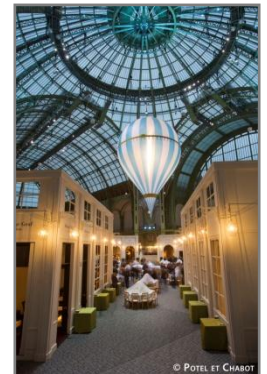
- Roland-Garros : 15 jours de tournoi, 4 000 couverts servis par jour.
- Chantilly Arts & Elegance Richard Mille : + de 3000 couverts servis sur 2 jours.
- Qatar Prix de l'Arc de Triomphe : 800 couverts servis sur 2 jours.
- PSG : prestations hospitalités VIP toute l'année : 37 000 couverts par an.
- Prix de Diane : + de 600 couverts servis.

### Les Événements Culturels

La gastronomie est indissociable de l'Art de vivre à la française.

Elle trouve donc tout naturellement sa place aux côtés des grandes manifestations culturelles telles que la Biennale des Antiquaires, le Festival de Cannes, le Festival d'Aix-en-Provence, la Cité de la Réussite...

- Biennale des Antiquaires : jusqu'à 18 000 prestations servies pendant 10 jours dont jusqu'à 5 000 invités lors du cocktail d'inauguration et jusqu'à 1 400 convives servis lors du dîner de Gala.
- Festival de Cannes : dîner d'ouverture 600 personnes, cocktail 5 000 personnes.
- Festival d'Aix-en-Provence : cocktail d'ouverture 550 personnes, 800 dîners sur 20 dates.
- Cité de la Réussite : dîner d'ouverture 300 personnes, déjeuners et cocktail de 1 000 personnes.



### Les Salons Aéronautiques Internationaux



Chaque année, les sociétés internationales d'aéronautique reçoivent leurs clients à l'occasion de ces salons de très haute qualité. Du Bourget à Moscou, en passant par Farnborough, Dubaï, Santiago du Chili, Genève ou Singapour, tous ces grands rendez-vous rythment la vie de notre Maison année après année !

Depuis 1969 au Bourget, Potel et Chabot gère simultanément dans différents chalets des espaces de réception à part entière où arts de la table, décorations florales, gastronomie, service et logistique se mêlent dans une alchimie secrète et s'accordent avec l'identité de chaque enseigne. Potel et Chabot, en accompagnant ses partenaires dans l'ensemble de ces pays, mobilise jusqu'à plus de 300 collaborateurs pour assurer une prestation gastronomique de grande qualité de plus de 2 500 couverts par jour.



## Les Pavillons Potel et Chabot

---

Potel et Chabot assure la gestion de 8 lieux d'exception. 7 lieux Parisien prestigieux : le Pavillon Vendôme, le Pavillon Seine, le Pavillon Kléber, le Pavillon Gabriel, l'Hôtel d'Evreux, le Pavillon Cambon Capucines et l'Orient Express. 1 lieu exceptionnel à Chengdu en Chine : le Pavillon des Lumières.

### - Le Pavillon Vendôme :



Au 7 place Vendôme, le Pavillon Vendôme est riche de possibilités avec sa cour Vendôme privatisable et ses 2 600 m<sup>2</sup> d'espaces personnalisables, repartis sur deux niveaux, accueillant jusqu'à 1 300 personnes pour tout format de réceptions : défilés de mode, séminaires, soirées d'entreprises, mariages... La Salle Vendôme et ses 510 m<sup>2</sup> modulables à l'aide de cloisons amovibles et ses 5,50m de hauteur sous plafond ; les 365 m<sup>2</sup> de la Salle des Coffres qui offrent un cadre unique, propice à un dépaysement garanti.

7 Place Vendôme - 75001 Paris

### - Le Pavillon Seine :

À quai ou le temps d'une croisière, le bateau le Pavillon Seine se prête avec souplesse à tous vos scénarios : mariages, événements familiaux, dîners d'affaires, défilés, lancements de produits... Il peut accueillir jusqu'à 400 personnes sur près de 700 m<sup>2</sup> répartis sur deux niveaux: Son salon unique de 358 m<sup>2</sup> d'un seul tenant et bordé de 34 baies vitrées ainsi que son pont supérieur de 325 m<sup>2</sup> offrant une vision panoramique sur Paris inégalée.



### - Le Pavillon Kléber :

Idéalement situé entre l'Arc de Triomphe et Trocadéro, le Pavillon Kléber est un lieu privilégié des cocktails, des déjeuners, des conférences ou encore des séminaires. Totalement rénové à l'été 2017 et résolument moderne, le Pavillon Kléber accueille jusqu'à 550 personnes avec ses 6 salons de réception. Le Salon Elysée et son jardin d'hiver avec un nouveau toit cristal offrent quant à eux 450 m<sup>2</sup> d'espaces privatisables d'un seul tenant.



7 Rue Cimarosa - 75116 Paris

### - Le Pavillon Gabriel :

Avenue Gabriel, à quelques pas de la place de la Concorde dans les jardins des Champs-Élysées, le Pavillon Gabriel permet d'accueillir jusqu'à 1 800 personnes et offre 1 520 m<sup>2</sup> de salons : Alcazar, Elysée, Concorde et Gabriel, ainsi que le légendaire Studio. Fermé en juillet 2017 pour un programme de rénovation exceptionnel, le Pavillon Gabriel a ré ouvert ses portes en mai 2018. Pour un petit-déjeuner de travail, une grande soirée, un spectacle, un cocktail, le Pavillon Gabriel offre une modularité de salons unique, quelle que soit la configuration souhaitée.



5 Avenue Gabriel - 75008 Paris

SL - 31/01/19

- L'Hôtel d'Évreux :



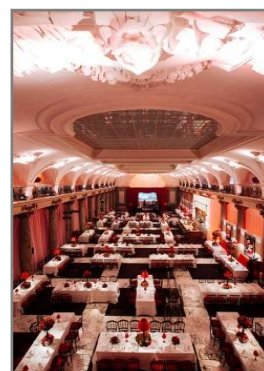
19 place Vendôme, lieu magique empreint d'Histoire, l'Hôtel d'Évreux permet d'organiser tout type d'événements hors du commun réunissant jusqu'à 350 invités : petits-déjeuners, cocktails, déjeuners confidentiels, dîners festifs, showrooms ou conférences de presse... Au premier étage, 3 salons classés offrent une vue imprenable sur la Colonne Vendôme. Au rez-de-chaussée, la Salle des Tirages, baignée par la lumière de son plafond de verre, offre une surface de 300 m<sup>2</sup>.

19 Place Vendôme - 75001 Paris

- Le Pavillon Cambon Capucines :

Entre la place de l'Opéra, la place de la Madeleine et la place Vendôme, le Pavillon Cambon Capucines est idéal pour les grands événements jusqu'à 1 500 convives. Lieu unique de 1 600 m<sup>2</sup> accueillant défilés de mode, galas, expositions, avant-premières, mais aussi conférences, cocktails ou dîners privés. Le Salon Mewès et sa Mezzanine offrent 1 098 m<sup>2</sup> d'espaces et une hauteur de 8,5 mètres sous sa majestueuse verrière. Le salon Rossini, entièrement modulable au gré des besoins peut se transformer en auditorium de 375 places.

46 Rue Cambon - 75001 Paris



- Orient Express :



A quai ou pour un voyage à la découverte de magnifiques destinations telle que les Châteaux de la Loire, les grandes Maisons de Champagne, la côte Normande... L'Orient Express vous invite à vivre des expériences inoubliables. Dans une ambiance feutrée, les voitures historiques de l'Orient Express, classées au titre des monuments historiques, offrent dans des décors exceptionnels signés des plus grandes figures de l'Art Décoratif Français, une véritable évasion.

2 voitures Bar, 2 voitures Salon et 3 voitures Restaurant vous permettront d'organiser un événement jusqu'à 170 personnes en format roulant ou jusqu'à 300 à quai.

- Le Pavillon des Lumières :

Situé en Chine, à Chengdu, capitale de la gastronomie dans la province du Sichuan, le Pavillon des Lumières s'impose par son architecture et ses volumes exceptionnels.

Ce magnifique château de 80 000m<sup>2</sup> de surface construite offre, dans un style architectural hérité des châteaux Français des XVII<sup>ème</sup> siècles, plus de 10 grands salons avec plus de 6 000m<sup>2</sup> dédié à l'organisation de réceptions.

La grande salle du lac avec ses 1 700 m<sup>2</sup>, sa hauteur sous plafond de 17 m et ses équipements scéniques et techniques, sont à l'image de ce lieu incroyable.



## Potel et Chabot dans le monde

---

Depuis son origine, Potel et Chabot a toujours été sollicité pour organiser des réceptions loin de ses bases. Ainsi, relevant sans cesse les défis que lui soumettaient ses clients, les équipes de Potel et Chabot n'ont eu de cesse de voyager sur les quatre continents sans jamais perdre leur passion et leur savoir-faire.

L'Art de vivre à la française étant de plus en plus plébiscité, il est apparu naturel, en vue d'accompagner sa clientèle fidèle, d'être présent localement sur de nouveaux territoires, en s'appuyant sur des structures de production locale.

### - Potel et Chabot Méditerranée :



Avec sa première implantation en Méditerranée, au cœur d'une région où de nombreuses opérations de prestige s'enchaînent et ne se ressemblent jamais, Potel et Chabot crée l'événement.

Cette région dynamique, riche en saveurs et en couleurs, accueille avec enthousiasme ce savoir-faire unique, cet art de recevoir, cette passion que nous cultivons depuis près de 200 ans à travers la France et le Monde.

### - Potel et Chabot Suisse :

C'est aux abords du Lac Léman, dans cette région au dynamisme international, que Potel et Chabot a implanté sa filiale suisse : Potel et Chabot Suisse a pour objectif de mettre au service des réceptions sa vision de l'art de recevoir, entre tradition et modernité, dans le profond respect de la culture locale.



### - Potel et Chabot Chine :



Après le succès de ses implantations en région Méditerranée et en Suisse, c'est la Chine que Potel et Chabot a choisi comme première destination internationale lointaine.

Plus précisément à Shanghai en mars 2013 où Potel et Chabot a ouvert son premier bureau.

Le 27 février 2019, Potel et Chabot inaugure son 1er pavillon à l'International : le Pavillon des Lumières à Chengdu, dans la Province du Sichuan.

### - Potel et Chabot Royaume-Uni :

Avril 2016, en plein cœur de la City, notre Maison est désormais présente à Londres.

Déjà très active lors des grands événements aéronautiques de Farnborough ou sportifs, lors des Jeux Olympiques, nos équipes sont maintenant au plus près de leurs clients londoniens.



## Potel et Chabot, une entreprise engagée, responsable et citoyenne

Exigeante, l'entreprise Potel et Chabot ne l'est pas seulement pour la gastronomie. Consciente des défis posés au monde contemporain, elle porte une attention vigilante à la sécurité alimentaire, au développement durable, au gaspillage, à l'équilibre alimentaire et à la transmission des connaissances.

### - La gestion de la sécurité des aliments



Chez Potel et Chabot, elle se fonde sur deux éléments essentiels. L'agrément CE du site de production et de chaque fournisseur permet de garantir les bonnes pratiques de fabrication. La démarche HACCP permet l'identification de tous les risques. Elle comprend notamment des analyses microbiologiques régulières, tant auprès des fournisseurs que sur le site de production et les lieux de réception.

### - Le développement durable

Il est devenu pour Potel et Chabot un engagement concret officialisé par son adhésion au Global Compact en 2009, pacte mondial de l'ONU en faveur de valeurs telles que la protection de l'environnement et les droits de l'homme. Dans l'action quotidienne, cet engagement se traduit, par exemple, par une gestion économe de l'eau ou la préférence donnée aux producteurs franciliens, aux produits de saison, aux produits labellisés, à l'agriculture biologique et à l'agriculture raisonnée.

### - La Lutte contre le gaspillage alimentaire

Potel et Chabot a été, mercredi 25 septembre 2013, le premier traiteur à signer le pacte national de lutte contre le gaspillage alimentaire au Pavillon Gabriel, en présence de Monsieur le Ministre Guillaume Garot.

Engagé depuis de nombreuses années dans une démarche de développement durable, Potel et Chabot a souhaité renforcer son action en matière de revalorisation des surplus alimentaires en s'engageant dans un projet gouvernemental d'envergure nationale aux côtés de la Mairie de Paris.

En signant ce pacte, Potel et Chabot entend développer cette action de revalorisation de produits alimentaires non consommés sur les réceptions qu'elle organise et ce, désormais, tout au long de l'année.



### - L'équilibre et bien-être dans nos assiettes

Si équilibre nutritionnel et gastronomie ont longtemps été ennemis, aujourd'hui nutrition et bien-être sont au cœur de toutes les réflexions.

Nos chefs ont toujours accordé un soin particulier au travail de matières premières d'excellente qualité et à la façon de les cuisiner sainement.

Depuis 2014, notre Maison a fait de l'équilibre nutritionnel un axe de réflexion qui mobilise de nombreux acteurs de l'entreprise et nous permet de développer notre carte centrée sur le bien-être et l'équilibre alimentaire :

- en se rapprochant au plus près du PNNS (programme national de nutrition santé) ;
- en réduisant les matières grasses, en veillant de bien respecter les apports journaliers recommandés, en limitant le sucre, le sel ;
- en se recentrant sur le produit, en privilégiant certains modes de cuisson, l'originalité des assaisonnements...

Nos chefs réussissent à vous offrir tout le plaisir et la magie d'allier le plaisir gustatif à l'équilibre nutritionnel !



- Les actions caritatives



Potel et Chabot est partenaire de soirées et actions caritatives, collabore avec des écoles d'hôtellerie et restauration parisiennes et a mis en place des actions spécifiques à but caritatif.

En 2013, Potel et Chabot a initié avec la Fondation hospitalière Sainte-Marie – Centre Paris Sud un programme d'ateliers « Cuisine et découvertes sensorielles » ; les objectifs recherchés, au travers de l'accueil de petits groupes de personnes âgées atteintes de la maladie d'Alzheimer sont multiples : cognitifs, comportementaux, sensoriels, éthiques et nutritionnels.

Une à deux fois par an, pendant trois jours consécutifs, Potel et Chabot accueille un groupe de 8 à 10 patients au cœur de son laboratoire où ils participent à une série d'ateliers de pâtisserie.

Les résultats transmis par le Docteur Florence Bonté de la Fondation Sainte-Marie sont encourageants :

*« Nous avons fait une réunion de restitution avec les familles le lendemain et toutes ont été enchantées du résultat.*

*Déjà plusieurs enseignements, 24 heures après l'atelier :*

- *maintien de l'événement dans la mémoire avec plus ou moins de détails sur le déroulement des ateliers en fonction des personnes,*
- *revalorisation auprès des familles, véritablement sous le charme en voyant photos et film de leurs proches et la complexité du travail effectué pendant les 3 ateliers,*
- *plaisir et joie des participants enchantés par les ateliers, et la gentillesse de toutes vos équipes, envie de poursuivre des ateliers cuisine et pâtisserie pour tous ».*

Potel et Chabot accompagne également l'association des POIC (Pseudos Obstructions Intestinales Chroniques) dans son combat contre les maladies orphelines. À ce titre, Potel et Chabot a été à l'initiative de l'opération « Galettes des Chefs, galette du cœur » qui se déroule chaque année à Paris depuis 2004.

- La transmission des connaissances et la formation

La transmission des connaissances et la formation sont au cœur des préoccupations de l'entreprise. Elles sont indispensables pour garantir la qualité des prestations et le degré d'exigence que l'entreprise se doit d'offrir à ses clients.

En 2017, l'Académie Potel et Chabot est créée afin de faciliter la transmission des connaissances et la richesse des expériences acquises entre les collaborateurs expérimentés et les jeunes recrues.

À l'automne 2019, est lancé au sein de l'Institut Paul Bocuse, une nouvelle spécialisation inédite en enseignement supérieur : l'Art de Recevoir par Potel et Chabot.

La mise en commun de l'expertise de l'Institut Paul Bocuse et de Potel et Chabot permet d'offrir aux étudiants en bachelier Art Culinaire, un programme riche s'articulant autour de 4 grands domaines de compétences de notre métier : production, mise en scène, logistique et commerce.

## *Un Ambassadeur de l'Art de vivre à la française*

---

Potel et Chabot est un fervent défenseur de la culture française et contribue à son rayonnement en étant membre de plusieurs associations et institutions : le Comité Colbert, le Comité Vendôme, le Comité des Champs-Élysées, l'Orchestre de Paris, etc.

Le ministère de l'Économie de l'Industrie et de l'Emploi a décerné le label « Entreprise du Patrimoine Vivant » à Potel et Chabot, reconnaissant ainsi que sa conception exigeante de la réception et de la gastronomie sont autant de preuves d'un savoir-faire rare, renommé, ancestral.

En 2014, Potel et Chabot fait partie des 1 000 entreprises sélectionnées par le gouvernement français dans le cadre du Pacte National pour la Croissance, la Compétitivité et l'Emploi, visant à renforcer la croissance internationale des entreprises.

